



CONDE DE VALICOURT

PAS DE SUCRE

BRUT NATURE · GUARDA SUPERIOR
GRAN RESERVA
SANT SADURNÍ D'ANOIA

PAS DE SUCRE



Tipo de CAVA: brut nature puro, sin adición de azúcar en el degüelle.

Su consumo moderado es apto para diabéticos y contiene menos calorías.

Variedades: Xarel·lo, Macabeo y Parellada, autóctonas del Penedés. Elaborado con vinos base ecológicos.

1ª fermentación: controlada a 13-15°, en depósito de acero inox.

2ª fermentación: en botella, en posición horizontal en la rima.

Crianza: Gran Reserva de Guarda Superior.

Alcohol: 11,5% vol.

VIÑAS

Edad: 40 años.

Localización: Comtats de Barcelona, Valls d'Anoia-Foix

CATA

Vista: dorado pajizo brillante, con burbuja de lenta ascensión y reducido tamaño, tipo rosario.

Nariz: aroma frutal con notas tostadas y ligeramente balsámicas (regaliz). Muy presentes los aromas secundarios. Bouquet intenso y complejo.

Boca: manzana, piña y melón maduros. De estructura muy firme, con el carbónico perfectamente integrado. Fino, potente, redondo y muy personal.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 6°-8°.

Maridaje: aperitivos, arroces, pescado blanco y marisco, carnes (sobre todo, blancas), foie, quesos...

RECONOCIMIENTOS

ORO, 50 mejores cavas del mundo, by WINE PLEASURE.

BRONCE, PREMIOS VINO Y MUJER.

ORO, GUÍA DE VINOS DE ESPAÑA.

9,16/10, GUÍA DE VINOS DE CATALUNYA.

DE INTERÉS

Creado en 1982 para remarcar que en nuestros brut nature no añadimos licor de expedición (azúcar) después del degüelle. Nuestros brut nature son cava en estado puro, tal cual nacen después del degüelle.

TAMBIÉN EN FORMATO MAGNUM: GRAN PAS DE SUCRE 1,5 LITROS

www.condedevalicourt.com